



Nota de Prensa

Carlos Maldonado y Juan Manuel Salgado, últimas incorporaciones a la guía

Un firmamento de 15 estrellas Michelin ilumina a las Aceitunas de Autor

- La nueva edición de la Guía Michelin, punto de apoyo para la gastronomía de nuestro país
- Los aliados en la reinención de la aceituna española revalidan o amplían sus calificaciones
- Tres estrellas verdes y un Bib Gourmand, entre las novedades de los colaboradores de Aceitunas de España

(17.dic. 2020). Como entidad encargada de aunar los esfuerzos del sector en ámbitos como la divulgación, la promoción o la investigación, **INTERACEITUNA** está desarrollando una campaña creada para consolidar el fruto del olivar español como un ingrediente con todo lo necesario para ganarse un lugar preferente en el ámbito gastronómico. Para ello, la colaboración de las primeras figuras del panorama culinario nacional es fundamental, a la hora de crear **Aceitunas de Autor** que sirvan de inspiración y marquen el camino a seguir, tanto para el resto de los profesionales de los fogones como para los consumidores en general.

Aliados estratégicos

Las **Aceitunas** de España contienen los cuatro sabores básicos, proceden de un país que es líder mundial en calidad y volumen y se sitúan en los primeros puestos en cuanto a excelencia organoléptica, nutricional, sostenibilidad y social. Sobre estos pilares, INTERACEITUNA ha recabado el apoyo de los grandes



Nota de Prensa

referentes de la gastronomía ibérica para sumarse al gran objetivo que suponen las aceitunas del siglo XXI.

La restauración española tiene en la edición nacional de la Guía Michelin un altavoz idóneo para contribuir a la difusión de su excelencia. Los chefs que han apostado por sumar su creatividad, su talento y su experiencia a la reinención de las aceitunas procedentes de nuestro país gozan de un peso notable en la edición de 2021.

La sostenibilidad, un argumento propio

Los cocineros que han liderado la creación de las Aceitunas de Autor como elemento de su propuesta gastronómica suman 15 estrellas Michelin, tal y como se ha hecho público el pasado 14 de diciembre. Como novedad, la guía de las tapas rojas ha presentado un distintivo específico para aquellos establecimientos hosteleros en los que se preste una atención especial al cuidado del medio ambiente y de los productos locales. De esas nuevas estrellas verdes, tres han correspondido a colaboradores del Reto. Las aceitunas son un producto sostenible, social, de proximidad y sin gasto energético para la conservación, argumentos para destacar en una cocina concienciada.

La revolución gastronómica del siglo XXI

#ElRetoDeLaAceituna, iniciativa puesta en marcha por la Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna, es una apuesta para fomentar el uso de nuestros frutos del olivo en la alta cocina. Para ello, las Aceitunas de Autor se posicionan como elaboraciones en las que se exprime todo su potencial culinario. De la mano de los grandes cocineros de nuestro país, llegan las recetas que buscan afianzarlas como uno de los alimentos estrella del siglo XXI.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)